

Gefüllter Kohlrabi mit Pilzrisotto

4 Personen

Menge	Zutaten
4 Stk	Kohlrabi (etwas mehr als Faustgroß)
1 Pkg	GutBehütet Pilzrisotto
1/2 Pkg	Getrocknete Pilze von GutBehütet
1 EL	Öl
700 ml	Wasser
50 g	Hartkäse gerieben oder Cashewnüsse gerieben Salz
25 g	Butter/Pflanzenmargarine

Die getrockneten Pilze (Shiitake oder Austernpilze) zerkleinern – nicht einweichen – und mit dem Risotto laut Packungsvorschrift zubereiten.

Während das Risotto leicht dahinköchelt, die Kohlrabi schälen, oben einen „Deckel“ abschneiden und aushöhlen (mit einem Kugelausstecher). In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und den Kohlrabi komplett eingetaucht weichkochen (mit einer Gabel leicht anstechbar).

Backrohr auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kohlrabi kurz abtropfen lassen, das Risotto mit Käse oder Cashewnüssen abschmecken und in die Öffnung der Kohlrabi füllen. Mit einem Löffel etwas andrücken.

Eine Auflaufform fingerhoch mit Wasser befüllen, die Kohlrabi hineinsetzen, mit zerlassenem Fett den Kohlrabi am oberen Ende einstreichen, und für 10 – 15 Minuten im Rohr fertigbaren. Wer mag, kann die obere Öffnung mit geriebenem Käse bestreuen.

Ausgehöhlte Kohlrabistücke können für eine Suppe verwendet werden, oder klein geschnitten auch im Risotto mitgekocht werden – dann erhöht sich die Portionsanzahl.

Guten Appetit!

